

Don Baron Ribolla Gialla Spumante Brut

UVAGGIO

100% Ribolla gialla.

RESA

190 q/ha.

VENDEMMIA

Prima/seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto mediante flottazione. Il mosto viene quindi fatto fermentare con inoculo di lieviti selezionati in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Una volta completato il processo di fermentazione il vino viene stoccato, in contatto con le fecce fini, fino alla successiva presa di spuma.

PRESA DI SPUMA

La presa di spuma avviene secondo il metodo Martinotti-Charmat, in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione chiamati autoclavi. Il vino nuovo ottenuto viene filtrato e caricato in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri che faranno da alimento innescando la fermentazione. L'anidride carbonica che si sviluppa rimane nel vino grazie all'ermeticità del recipiente. Questo processo ha la durata di 30 giorni, durante i quali vengono monitorate giornalmente la pressione e la temperatura. Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata, la massa viene refrigerata a -3.5 °C per arrestare la fermentazione e mantenuta a questa temperatura per alcuni giorni per consentire la stabilizzazione.

DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 11,5% vol

Residuo zuccherino: 10 g/l

Acidità: 6,5‰

Estratto secco totale: 30‰

Pressione: 5 bar

PROFILO ORGANOLETTRICO

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità e piacevole finezza. Il profumo delicato evoca fiori freschi tra cui biancospino, gelsomino e fiori di acacia accompagnati da leggere note di frutti a polpa bianca ed agrumi. Ben equilibrato al palato, presenta buona acidità e persistenza con un finale leggermente minerale e fresco.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Bollicina ideale da aperitivo, in accompagnamento ad antipasti a base di salumi e formaggi. Facile da abbinare anche a tutto pasto, sposa felicemente piatti di carni bianche, risotti primaverili e delicate pietanze di pesce e crostacei.

